

UNION DE CAMPESINOS



AVILA

Es imprescindible para el mantenimiento de las almazaras de las comarcas del sur de la provincia de Ávila, el que el aceite elaborado en ellas cumpla con los parámetros exigidos en la normativa que regula la producción del aceite de oliva, y en especial las relativas a la exigencia del análisis organoléptico en algunos controles del producto. Esto es de indudable importancia, por su valor paisajístico y medioambiental.

UCCL - Jóvenes Agricultores de Ávila ha solicitado a la Dirección General de Industrias Agrarias información relacionada sobre la elaboración higiénica del producto en aras de favorecer las mejores características organolépticas del aceite.



Organiza:

Unión de Campesinos

Jóvenes Agricultores de Ávila

Calle Triste Condesa, 3.
619.92.61.39

ARENAS DE SAN PEDRO.

Calle Aviación Española, 9.
920.38.07.52
CANDELEDA

Calle Tiétar, 168.
(Instalaciones de la Coop. San Isidro)
619.92.61.39
SOTILLO DE LA ADRADA



AVILA



UNION DE CAMPESINOS



AVILA



JORNADA

NUEVOS HANDICAPS
EN LAS ALMAZARAS
y otras industrias agroalimentarias

DEL VALLE DEL TIÉTAR

VIERNES,
22 DE NOVIEMBRE DE 2013

Centro Cultural "Josefina Carabias"
C/ Pintor Martínez Vázquez, 15.

ARENAS DE SAN PEDRO
(ÁVILA)

COLABORAN:



22 DE NOVIEMBRE DE 2013

PROGRAMA

10:00 Inauguración.

10:15 Presentación de la Jornada.
Mauricio Herráez Prieto.
Ingeniero Agrónomo.
(Serv. Técnicos de UCCL - Ávila)

10:30-11:15. La seguridad alimentaria en la agroindustria.
Amelia Rueda Callejo.
y Leticia Sánchez Blanco.
(Técnicos del Servicio Farmacéutico de Arenas de San Pedro. Servicio Territorial de Sanidad y Bienestar Social).

11:30-12:15. La calidad agroalimentaria, y su control.
María Victoria Medina Varo
y Héctor Sánchez de la Orden.
(Inspectores de Calidad del Servicio Territorial de Agricultura).

12:30. Descanso

12:45-13:30. La optimización del coste de producción eléctrico.
Juan José Hernández Martín.
(Técnico de Generación y Eficiencia Energética S.L.).

13:45. Clausura de la jornada



La jornada incorporará tres ponencias técnicas sobre retos que han de afrontar las industrias agroalimentarias, y en especial las almazaras del Valle del Tiétar, en las que se tratará:

- La seguridad alimentaria, (controles sanitarios de los alimentos, sistema de autocontrol,...).
- Las inspecciones de calidad (normativa aplicable a la producción envasado y comercialización del aceite de oliva, análisis organoléptico,...)
- Cómo reducir el elevado coste de producción que es la energía eléctrica (sistema de tarificación eléctrica, procedimientos para reducción en factura, etc).

